

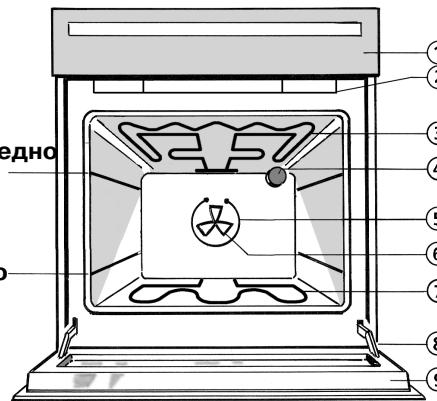
КАРТА НА ИЗДЕЛИЕТО

Последно

Първо

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Скара
- Тава за печене
- Тава за отцеждане



Първо-последно.... положения на рафта

1. Командно табло
2. Охлаждащ вентилатор* (не се вижда)
3. Горен нагревателен елемент (може да се свали надолу)
4. Осветление на фурната
5. Кръгов нагревателен елемент (не се вижда)
6. Вентилатор
7. Долен нагревателен елемент (не се вижда)
8. Панти на вратичката на фурната
9. Вратичка за охлаждане на фурната

*Забележка: Вентилаторът се включва само когато фурната е достигнала определена температура. Вентилаторът може да работи на две скорости:

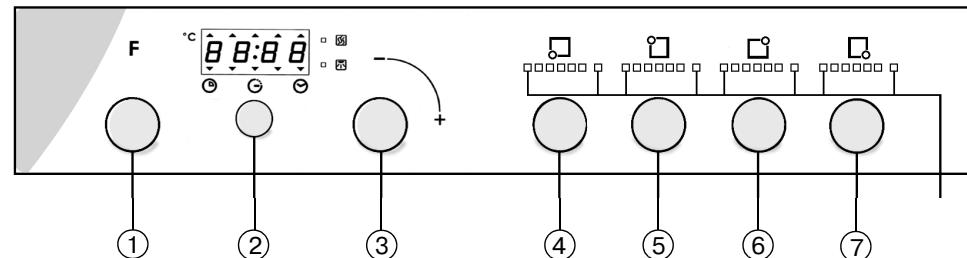
1) Пълна скорост

2) Намалена скорост

Скоростта на вентилатора зависи от температурата на уредите. След като обаче фурната се изключи, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи известно време, за да осигури правилно охлаждане.

ТАБЛИЦА НА ФУНКЦИИТЕ НА ФУРНАТА

Символ на функция	Функция	Предварително зададена температура/ниво	Описание на функцията (вж. подробности в инструкциите за потребителя)
0	ФУРНА ИЗКЛЮЧЕНА	-	-
💡	ОСВЕТЛЕНИЕ ФУРНА	-	Включване на осветлението на фурната.
🌡	MLTF (Поддържане топло)	35C	За поддържане на постоянна температура - или 35°C, или 60°C.
🕒	СТАТИЧНА	200C	За готовене на храна на едно ниво на рафт. Предварително загряване.
🕒	СЛАДКИ (Статична + Вентилатор)	175C	За готовене на две нива на рафтове при една и съща температура.
☴	ВЕНТИЛATOR	160C	За готовене на повече от едно ниво на рафт, при една и съща температура.
☴	ТУРБОВЕНТИЛATOR	160C	За готовене на: големи плодови пити, пълнени зеленчуци, пълнено тесто, птици.
🔥	ГРИЛ	3	За печене на грил на малки парчета месо, печени сандвичи и т. н.
🔥	ТУРБОГРИЛ (Грил + Вентилатор)	3	За печене на грил на големи парчета месо.
🍕	ПРОГРАМА	P1	За печене на пица, хляб, пита.
🌡	УСКОРИТЕЛ	200C	За бързо предварително загряване на фурната.



1. Копче на селектора: за избор на функциите на фурната.

2. Бутон за избиране и потвърждение на различните операции (действа само с единични натискания).

3. Копче за нагласяне: точно време, време за готовене, час, в който готовенето трябва да свърши, температурите и нивата на мощност (функция P).

4. Копче на предна лява зона за готовене*

0 1 ... 10

5. Копче за управление на задна лява зона за готовене*

0 1 ... 10

6. Копче за управление на задна дясна зона за готовене*

0 1 ... 10

7. Копче за управление на предна дясна зона за готовене*

0 1 ... 10

8. Предупредителни лампички на плочата за готовене

*) Копчетата за управление на готварската плоча не са взаимозаменяеми. След почистване или обслужване те трябва да се върнат в първоначалните им положения.

Копчета с бутона

• За да използвате този тип копче, го натиснете в средата.

• Завъртете копчето до желаното положение.

• След като готовенето завърши, завъртете копчето обратно до положението, отбелязано с "0", и отново го натиснете, за да го върнете към началната му настройка.

ТАБЛИЦА НА ФУНКЦИИТЕ НА ФУРНАТА

Символ на функция	Функция	Описание на функцията (вж. подробности в инструкциите за потребителя)
🌡	ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО	Постоянна температура, 60°C.
🕒	ДВОЙНА ЗОНА	За разширяване на отопляваната област на втората част на продълговати или правоъгълни зони за готовене.
>>	НФГ	За ускоряване загряването на избраната зона за готовене.
🔥	ФУНКЦИЯ БЪРЗО ЗАВИРАНЕ	За да може водата да завира бързо.
☴	ЛЕКО НАГРЯВАНЕ	Постоянна температура, 35°C.
1-10	НИВА НА МОЩНОСТ	-

ПУСКАНЕ НА ФУРНАТА

Когато фурната за пръв път се свързва към захранване или се свързва отново след спиране на тока, на дисплея се показва "5E0P".

За да пуснете фурната:

• завъртете копчето 1 на "0".

• натиснете бутона 2. На дисплея се показва "--:--".

ЗА ОПИСАНИЕ НА НАЧИНА НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА, ВЖ. КАРТАТА НА ПРОГРАМОРА.

ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ХРАНИ

ХРАНА	Функция	Предварително загряване (10 мин.)	Ниво (от долу)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО Агнешко, ярещко, овнешко		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Печено (телешко, свинско, говеждо) (кг 1)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Пиле, заек, патица		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Пуйка (кг 6) + запича не ниво 3		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Гъска (2 кг)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
РИБА (ЦЯЛА) (1-2 кг) Шаран, костур, тон, съомга, пъстърва		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
РИБА (КОТЛЕТИ) (1 кг) Риба-меч, тон, съомга, треска		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

ЗАБЕЛЕЖКА: При готвене на месо с функциите с вентилатор и Статична, се препоръчва да се използва и функцията Запичане (ниво от 1 до 3).

ХРАНА	Функция	Предварително загряване (10 мин.)	Ниво (от долу)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ЗЕЛЕНЧУЦИ Пълнени пиперки		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Пълнени домати		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Печени картофи		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Сурови зеленчуци на фурна (напр. копър, зеле, аспержи, целина)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

ХРАНА	Функция	Предварително загряване (10 мин.)	Ниво (от долу)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
СЛАДКИШИ, ПАСТИ И ДР. Пандишпанени		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Пай с пълнка (със сирене)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Торти		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Ябълков щрудел		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Бисквити		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Кремки		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Ароматен пай		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Лазаня		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Пай с плодова пълнка напр. ананас, праскова		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Целувки		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Пълнено тесто		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Суфле		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ НА ФУНКЦИЯ ГРИЛ

ХРАНА	Функция	Предварително загряване (5 мин.)	Ниво (от долу)	Ниво на запичане	Време за готвене (минути)
Говеждо филе		X	4	5	35 - 45
Котлети		X	4	5	30 - 40
Колбаси		X	4	5	30 - 40
Свински пържоли		X	4	5	25 - 35
Риба		X	4	5	30 - 40
Пилешки бутчета		X	4	5	35 - 40
Кебап		X	4	5	30 - 35
Ребърца		X	4	5	20 - 35
Половинки пилета		X	3	5	45 - 50
Половинки пилета		-	3	5	45 - 55
Цяло пиле		-	3	5	60 - 70
Печено (свинско, говеждо)		-	3	5	75 - 90
Патица		-	2	5	80 - 90
Агнешки бут		-	3	5	90 - 120
Говеждо печено		-	3	5	90 - 120
Печени картофи		-	3	5	40 - 50
Котлети риба-меч		-	3	5	35 - 45